



Fleur de Sel

Liebe Gäste,

zu einem guten Essen gehört meist auch ein gutes Glas Wein.

Da unsere Küche französisch-mediterran inspiriert ist, liegt dort auch der Schwerpunkt unserer Weinkarte: im Süden Frankreichs, im Languedoc-Roussillon, an der Rhône und im Bordelais.

Hauptsächlich aus diesen Regionen haben wir für Sie Weiß-, Rosé- und Rotweine zusammengestellt, die unserer Meinung und Erfahrung nach besonders gut zu unseren Gerichten und Menüs passen.

Doch auch aus anderen Regionen Frankreichs, aus Deutschland sowie aus anderen Weinnationen finden Sie in unserer Weinkarte besondere Tropfen. Die Karte ist zuerst nach Weinarten (Farben) und dann nach Ländern und Regionen gegliedert. Eigene Rubriken gibt es für nicht-trockene Weine (von halbtrocken bis zum edelsüßen Dessertwein) sowie für Schaumweine.

Hintergrundinformationen, sensorische Beschreibungen und Ideen für kulinarische Kombinationen sollen Ihnen bei der Auswahl helfen.

Sehr gerne stehen wir Ihnen auch persönlich mit Empfehlungen zur Seite.

Wir wünschen Ihnen genussreiche Stunden im „Fleur de Sel“!

Ihre
Familie Theumer



Inhaltsverzeichnis

Weißweine	3
Frankreich	3
Languedoc-Roussillon	3
Rhône	4
Bordeaux	4
Bourgogne	5
Loire	5
International	6
Österreich, Burgenland	6
Roséweine	7
Frankreich	7
Languedoc-Roussillon	7
Rhône	7
Bordeaux	8
Rotweine	9
Frankreich	9
Languedoc-Roussillon	9
Rhône	11
Bordeaux	12
Sud-Ouest	12
Bourgogne	13
Deutschland	14
Pfalz	14
International	14
Italien, Puglia	14
Spanien, Rioja	15
Nicht-trockene Weine	16
Schaumweine	18



Fleur de Sel

Weißweine

Frankreich

Languedoc-Roussillon

Père et Fils Chardonnay Viognier 2023

Pays d'Oc IGP

Laurent Miquel

Aus Frankreichs tiefem Süden stammt diese weiße Cuvée, in der sich die Eleganz und Frische des Chardonnay mit der Fruchtfülle und dem Körper des Viognier vereinen:

Aromen von gelben Früchten, ein Hauch Exotik, harmonische Säure und zarter Schmelz.

Mit dieser Kombination ist der Wein als Speisenbegleiter ein Allroundtalent – ob zur Vorspeise, zur Suppe, zu Pasta, Fisch oder hellem Fleisch.

Alkohol: 13,0 % vol

Flasche 0,75 l 25,00 €

Glas 0,2 l 8,00 €

Le Petit Balthazar 2023

Pays d'Oc IGP

Pierrick Harang

Ausgesprochen raffiniert, typisch südfranzösisch und herrlich frisch ist diese Cuvée aus Viognier und Sauvignon Blanc. Gelbe und grüne, teilweise exotische Früchte, eine anregende Säure und ein harmonischer, unkomplizierter Charakter machen den Charme dieses Weißweins aus, der vor allem zu Fisch und Meeresfrüchten alle seine Vorzüge ausspielt – und das mit erfreulich moderatem Alkoholgehalt.

Alkohol: 11,0 % vol

Flasche 0,75 l 22,00 €



Rhône

Lirac Blanc 2023

Lirac AOP

Domaine Corne-Loup

Eine der faszinierenden weißen Cuvées von der Rhône, komponiert aus Grenache Blanc, Viognier und Marsanne. Noten von exotischen Früchten und Blüten treffen auf eine zart herbe Würze, harmonische Säure und feinen Schmelz. Dieser kraftvolle Weißwein passt exzellent zur geschmacksstarken mediterranen Küche und begleitet Fisch, Kalb und Geflügel ebenso wie Pasta – und er besteht auch zu Rindfleisch souverän.

Alkohol: 14,0 % vol

Flasche 0,75 l 36,00 €

Bordeaux

Grand Classique Blanc 2023

Bordeaux AOP

Château de l'Orangerie

Die herrliche Frische des weißen Bordeaux! Die regionstypische Cuvée aus Sauvignon Blanc, Muscadelle und Colombard verführt mit Noten von Zitrusfrüchten und Stachelbeeren, animierender Säure sowie Anklängen an feine Kräuter, darunter blitzt das mineralische Fundament auf. Damit passt dieser Weißwein von der Atlantikküste besonders gut zu Fisch (auch Vorspeisen), Gemüse und Meeresfrüchten.

Alkohol: 12,5 % vol

Flasche 0,75 l 25,00 €

Glas 0,2 l 8,00 €

Entre-deux-Mers 2023

Entre-deux-Mers AOP

Château Haut-Rian

Zwischen den Flüssen Dordogne und Garonne, die sich etwa 15 Kilometer nördlich von Bordeaux zur Gironde vereinigen, liegt das Weißwein-Gebiet Entre-deux-Mers. Von hier stammt diese Cuvée aus Sémillon und Sauvignon Blanc, die sich mit saftiger Frucht, anregender Frische, pflanzlichen und mineralischen Tönen sowie ihrer geradlinigen Art etwa zu Fisch- und Gemüsegerichten empfiehlt.

Alkohol: 12,5 % vol

Flasche 0,75 l 25,00 €



Bourgogne

Bourgogne Aligoté 2023

Bourgogne Aligoté AOP

Jean-Jacques Girard

Aligoté ist nach Chardonnay die zweitwichtigste weiße Traube im Burgund. Traditionell erbringt sie eher leichte Weine, die gern als Aperitif getrunken werden. Diese charaktervolle, etwas gereifte Version zeigt jetzt ihr ganzes Potenzial: gelbfruchtige und nussige Aromen, Saft und Schmelz, feine Säure und Mineralität. Der dezente Holzfassausbau offenbart sich erst nach einigen Minuten im Glas. Zu Geflügel-, Pilz- und Trüffelgerichten!

Alkohol: 12 % vol

Flasche 0,75 l 42,00 €

Loire

Quincy 2022

Quincy AOP

Domaine Pierre Duret

Quincy ist eine der weniger bekannten Appellationen für Sauvignon Blanc an der Loire. Die sortentypischen Aromen von Limetten, Stachelbeeren und frischem Gras werden hier begleitet von einer feinen, animierenden Säure und einer ausgeprägten Mineralität. Wir sind immer wieder erstaunt, wie vielseitig dieser ebenso kraftvolle wie finessenreiche Wein ist – ob zu Vorspeisen, zu Fisch oder hellem Fleisch. Oder zu Patricks Bouillabaisse!

Alkohol: 13,5 % vol

Flasche 0,75 l 40,00 €

Sancerre 2023

Sancerre AOP

Domaine la Villaudière

Ein Sauvignon Blanc aus der wohl renommiertesten Loire-Appellation, der zeigt, was reife Trauben und charakteristisches Terroir zu schenken vermögen: Aromen von Papaya, Honigmelone und Grapefruit, verbunden mit zarten Kräuternoten, die feine Säure sorgt für Frische, die Mineralität des kieshaltigen Bodens für Struktur. Zu Fischgerichten – ob Vorspeise oder Hauptgang – phänomenal!

Alkohol: 13,0 % vol

Flasche 0,75 l 59,00 €



Fleur de Sel

International

Österreich, Burgenland

Neuburger Leithaberg DAC 2021

Leithaberg DAC

Erwin Tinhof

Neuburger ist eine einheimische österreichische Rebsorte, die sich geschmacklich zwischen Weißburgunder und Silvaner bewegt.

Dieses biologisch erzeugte Terroir-Gewächs wurde behutsam im Holzfass ausgebaut und trägt die Muschelkalk-Mineralität des Leithagebirges in sich: Aromen von gelben Früchten, Nüssen und Kräutern, feine Säure, Schmelz und Länge – ein sehr vielseitig kombinierbarer Weißwein, den wir als Menübegleiter empfehlen.

Alkohol: 13,0 % vol

Flasche 0,75 l 39,00 €



Fleur de Sel

Roséweine

Frankreich

Languedoc-Roussillon

Réserve Saint Auriol Rosé 2023

Pays d'Oc IGP

Domaines Auriol

Dieser Rosé ist eine Cuvée aus Syrah und Grenache Noir und begleitet bevorzugt – aber nicht nur! – die sommerlichen Gemüse-, Fisch- und Fleischgerichte in unserer Terrassensaison. Mit seinen rotbeerigen, pflanzlich-würzigen und gelbfruchtigen Noten sowie seiner Frische und Ausgewogenheit schlägt er die Brücke zwischen Rot- und Weißwein: das Beste aus beiden Welten für unbeschwertem Genuss!

Alkohol: 12,0 % vol

Flasche 0,75 l 25,00 €

Rhône

Tavel 2023

Tavel AOP

Domaine Corne-Loup

Tavel gilt als einer der besten französischen Rosés. Bereits die intensive Farbe dieses Weins lässt erahnen, dass hier ein Charaktertropfen ins Glas kommt, der weit über leichten Sommergenuss hinausgeht: Kraftvoll, ausdrucksstark und elegant mit Aromen roter Früchte, feiner Würze, Mineralität, Saft und Griff präsentiert sich dieser Premium-Rosé, der souverän ein komplettes Menü begleitet – erst recht mit mediterranen Elementen wie bei uns.

Alkohol: 14,0 % vol

Flasche 0,75 l 37,00 €



Fleur de Sel

Bordeaux

Imaginons La Vie en Rose 2023

Bordeaux AOP

Château de l'Orangerie

„Stellen wir uns das Leben in Rosa vor“, regt der Name dieses Bordeaux-Rosé an, der aus den regionstypischen Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc besteht. Seine südfranzösische Kraft kann und will er nicht verbergen, doch er ist dabei auch herrlich finessenreich: Beeren- und Kirscharomen, zarte Würze, feine Säure und unwiderstehliche Harmonie. Es gibt fast nichts, wozu er als Speisenbegleiter nicht passt.

Alkohol: 12,5 % vol

Flasche 0,75 l 25,00 €

Glas 0,2 l 8,00 €



Rotweine

Frankreich

Languedoc-Roussillon

Belles du Sud Merlot 2022

Pays d'Oc IGP

Domaines Auriol

Merlot gilt als der Gaumenschmeichler unter den südfranzösischen Rebsorten, und der „Belles du Sud“ ist dafür ein gelungenes Beispiel: sofort zugänglich, angenehm unkompliziert, ein Füllhorn roter Früchte, geschmeidige Textur. Dieser Rotwein passt bereits zu Vorspeisen mit dunklem Fleisch (Carpaccio, Tatar, Rillettes) und empfiehlt sich zu Hauptgerichten mit Schweine-, Geflügel-, Kalb- oder Rindfleisch.

Alkohol: 13,5 % vol

Flasche 0,75 l 24,00 €

Glas 0,2 l 6,50 €

Le Coquin 2020 Bio

Pays d'Oc IGP

Domaine La Louvière

So kann Merlot auch sein: geradlinig und saftig mit Aromen von Sauerkirschen, feiner Würze und animierender Säure. Die kargen Böden im Corbières-Gebirge zwingen die Rebstöcke, tief zu wurzeln, um an genug Wasser und Nährstoffe zu kommen. Der „Le Coquin“ (zu Deutsch: der Schelm) kommt ganz puristisch daher und passt gut zu Gerichten mit dunklem Fleisch, vorzugsweise gebraten oder geschmort.

Alkohol: 13,5 %

Flasche 0,75 l 32,00 €



Fleur de Sel

Le Sabina 2019

Côtes du Roussillon Villages AOP

Clos del Rey

Grenache Noir, Syrah und Carignan vereinen sich zu einer mustergültigen Roussillon-Cuvée, die mit Aromen von Himbeeren, Pflaumen und Gewürzen. Anklängen an Leder und Tabak sowie harmonischem Tannin Akzente setzt. Hier präsentiert sich die dunkle und kraftvolle Seite Südfrankreichs, und dieser gehaltvolle Rotwein zieht als Begleiter von Lamm, Ente, Gans und Wild alle Register. Dabei ist er völlig in der Balance – bemerkenswert!

Alkohol: 14,5 % vol

Flasche 0,75 l 42,00 €

Réserve Chêne Rouge 2021

Côtes du Roussillon Villages AOP

Combes Maubrillon

Auch wir fragen uns, wie eine derartige Qualität zu einem solchen Preis möglich ist: ein vollmundiger, beeindruckend harmonischer Rotwein aus Frankreichs sonnenreichster Region – mediterranes Trinkvergnügen mit Pflaumen- und Waldbeerfrucht, Kräuter- und Gewürznoten sowie geschmeidigem Tannin. Nicht nur zu Gerichten mit Rind oder Ente ist diese Cuvée aus Syrah, Carignan und Grenache Noir ein wahrer Glücksgriff!

Alkohol: 15,0 % vol

Flasche 0,75 l 30,00 €

Le Premier de Valmy 2020

Côtes du Roussillon AOP

Château Valmy

Worte können dieses Weinerlebnis kaum beschreiben. Der herkunftstypische stolze Alkoholgehalt der Cuvée aus Grenache Noir, Mourvèdre und Syrah ist souverän eingebunden in die feste, nachhaltige Substanz: vielschichtiges, intensives Aromenspiel von Beeren, Pflaumen und Gewürzen, kühle Mineralität, feine Textur, Tiefe und Länge. Hier begleitet eher das Essen den Wein, und der weiß vor allem mediterrane Fleischgerichte zu schätzen.

Alkohol: 15,0 % vol – Restzucker: k. A. – Säure: k. A.

Flasche 0,75 l 62,00 €



Rhône

Lirac Rouge 2021

Lirac AOP

Domaine Corne-Loup

Südfrankreich pur! Syrah, Grenache Noir und Mourvèdre verschmelzen in dieser roten Cuvée zu einer ebenso kraftvollen wie harmonischen Einheit: Intensive Aromen von dunklen Früchten, Kräutern und Gewürzen, bestens eingebundenes Tannin, feine Säure und ein vollmundiger Abgang – das ist unsere Empfehlung zu kräftigen Gerichten mit dunklem Fleisch, ob gebraten, geschmort oder gegrillt.

Alkohol: 14,0 % vol

Flasche 0,75 l 36,00 €

Glas 0,2 l 10,50 €

Sablet 2020

Sablet Côtes du Rhône Villages AOP

Domaine Pasquiers

Ebenfalls Rhône, aber ein anderes Terroir und Rebsortenverhältnis zwischen Grenache Noir, Syrah und Mourvèdre als beim Lirac Rouge: Noten von reifen dunklen Beeren und Pflaumen, ein würziges und mineralisches Fundament sowie ein harmonisches Tannin prägen diesen kraftvollen, ausdrucksstarken Rotwein, der Fleischgerichte mit Rind, Lamm, Ente oder Wild bestens begleitet und zusätzlich veredelt.

Alkohol: 14,5 % vol

Flasche 0,75 l 36,00 €

La Truffière Syrah 2021

Grignan-les-Adhémar AOP

Domaine de Grangeneuve

Dieser reinsortige Syrah kommt aus einer selten anzutreffenden Rhône-Appellation südlich von Montélimar. Den Status als geschützte Herkunftsbezeichnung erhielt sie bereits 1973, ihren heutigen Namen erst 2010. Ihn muss man nicht kennen – den Wein aber schon: tiefgründig, vielschichtig und lang anhaltend mit Aromen von dunklen Früchten und mediterranen Kräutern sowie geschliffenem Tannin. Ihr Fleisch-Hauptgang freut sich auf ihn!

Alkohol: 13,5 % vol

Flasche 0,75 l 54,00 €



Bordeaux

Grand Classique Rouge 2020

Bordeaux Supérieur AOP

Château de l'Orangerie

Merlot und Cabernet Sauvignon, die beiden großen Bordeaux-Rebsorten, schließen sich in dieser klassischen (siehe Name), herkunftstypischen Cuvée zusammen: Aromen von Beeren, Pflaumen und Gewürzen, eine Spur Vanille und Zedernholz, harmonisches Tannin und wohl dosierte Kraft machen diesen Rotwein zu einem exzellenten Begleiter von Gerichten mit Rind und Lamm sowie Ente, Gans oder Wild.

Alkohol: 13,0 % vol

Flasche 0,75 l 26,00 €

Glas 0,2 l 7,50 €

Lalande-de-Pomerol 2019

Lalande-de-Pomerol AOP

Château Garraud

Diese Bordeaux-Cuvée aus Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon ist so tiefgründig, kraftvoll und elegant, wie man es von ihrer Herkunft erwarten darf. Pflaumen, Brombeeren und Kirschen treffen auf mediterrane Kräuter und Gewürze, dazu fein verwobenes Tannin und animierende Säure. In der halben Flasche genau richtig, um ein Gericht mit dunklem Fleisch zu begleiten, sei es Rind, Wild, Lamm, Gans oder Ente!

Alkohol: 13,5 % vol – Restzucker: k. A. – Säure: k. A.

½ Flasche 0,375 l 39,00 €

Sud-Ouest

Varua Maohi Mana Malbec Cahors 2018

Cahors AOP

Château Saint-Sernin

Ein reinsortiger Malbec aus seiner ursprünglichen Heimat: dem Cahors in Frankreichs Südwesten. Dunkel und kraftvoll mit Aromen von Brombeeren, Pflaumen, Gewürzen und Tabak, bestens integriertem Tannin sowie kühlen mineralischen Noten empfiehlt sich dieser Wein zu kräftigen, gehaltvollen Fleischgerichten von Wild oder Gans oder einem gegrillten Rindersteak. Je mehr Luft er bekommt, desto interessanter wird er!

Alkohol: 13,5 % vol – Restzucker: k. A. – Säure: k. A.

Flasche 0,75 l 40,00 €



Fleur de Sel

Bourgogne

Pinot Noir Côtes d'Auxerre 2020

Bourgogne Côtes d'Auxerre AOP

La Manufacture

Dieser reinsortige Pinot Noir (Spätburgunder) kommt aus dem Nordwesten der Bourgogne und offenbart den Zauber der burgundischen Rotweine: Aromen von roten Früchten und Kräutern, Anklänge an dunkle Beeren und geröstete Nüsse, feiner Saft, Mineralität, filigranes Tannin und die unvergleichliche Finesse, die der Kombination von Rebsorte und Herkunft entspringt. Zu Kalb-, Rind- oder Schweinefleisch ein Traum!

Alkohol: 12,5 % vol

Flasche 0,75 l 54,00 €



Fleur de Sel

Deutschland

Pfalz

Fass Nr. 9 trocken 2020

Qualitätswein Pfalz

Weingut Meinhardt

Die klassische Verbindung von Cabernet Sauvignon und Merlot bringt auch in der Pfalz äußerst überzeugende Ergebnisse – wie der „Fass Nr. 9“ eindrucksvoll beweist: kraftvoll und ausgewogen mit Aromen von dunklen Beeren und Kräutern sowie einer geschmeidigen Textur. Für Fleischgerichte von Rind oder Lamm ist dieser Rote eine gelungene Empfehlung, die feine Holzwürze ist bestens integriert.

Alkohol: 14,0 % vol

Flasche 0,75 l 34,00 €

International

Italien, Puglia

Stilio 2022

Primitivo di Manduria DOP

Mottura

Die Rebsorte Primitivo heißt so, weil die Trauben früh (prima/primo = erste/r) reifen. Ursprünglich aus Kroatien stammend, hat sie in Apulien, am italienischen Stiefelabsatz, eine lange Tradition. Dieser im Holz gereifte Charaktertropfen präsentiert sich vollmundig und rund mit Noten von reifen Brombeeren und Erdbeeren sowie Zimt und gerösteten Nüssen. Harmoniert mit geschmortem dunklem Fleisch, Wild, ebenso wie mit Schokoladendesserts.

Alkohol: k. A.

Flasche 0,75 l 48,00 €



Fleur de Sel

Spanien, Rioja

Rioja Reserva 2016

Rioja DOCa

Barriton Reserva

Als Reserva reifte dieser 100%ige Tempranillo aus Spaniens renommiertester Weinregion Rioja bereits mindestens drei Jahre (18 Monate in Eichenholzbarriques) im Keller – und in der Flasche setzt er seine positive Entwicklung fort: Kirschen, Beeren und Pflaumen vereinen sich mit Gewürzen und Kräutern, Kraft trifft auf Noblesse, Struktur auf Geschmeidigkeit. Mit einem langen Nachhall macht er Lust auf ein zweites Glas. Wenn Sie Rind, Ente, Lamm oder Wild als Hauptgang gewählt haben: Hier ist Ihr Wein dazu!

Alkohol: 14,5 % vol

Flasche 0,75 l 40,00 €



Nicht-trockene Weine

Weißweine

Pinot Gris demi-sec 2021

Alsace AOP

Michel Dietrich

Mit seiner leichten Restsüße ist dieser elsässische Grauburgunder (französisch: Pinot Gris) typisch für seine Herkunft. Gelbe Früchte, Kräuter und Blumen prägen die Aromatik, insgesamt hat der Wein einen harmonischen Charakter und passt besonders gut zu pikanten, würzigen, säuerlichen oder herben Speisen (z. B. mit Ingwer, Essig, Chili oder Chicoree), weil er Schärfe, Säure und Bitterstoffe ausgleichen kann.

Alkohol: 12,5 % vol

Flasche 0,75 l 30,00 €

Für Feen und Elfen Riesling lieblich 2022

Qualitätswein Mosel

Nick Köwerich

Die Mosel ist für ihre restsüßen Rieslinge berühmt, und dieser „märchenhafte“ Vertreter ist federleicht, ohne dass er in den Verdacht käme, wenig Substanz zu haben. Typisch und ausgewogen, mit Aromen von reifen Pfirsichen, Äpfeln, Birnen und Zitrusfrüchten, feiner Süße und zartem Schmelz, eignet er sich als origineller Aperitif ebenso wie als Begleiter fruchtiger Desserts. Köstlich zu unserer Crème-brûlée-Variation!

Alkohol: 10,0 % vol

Flasche 0,75 l 29,00 €

Glas 0,2 l 9,00 €



Roséwein

Cabernet d'Anjou 2022

Rosé d'Anjou AOP

Domaine de Flines

Cabernet Franc ist die rote Hauptrebsorte an der Loire, und am Unterlauf des Flusses, im Gebiet Anjou, wird daraus ein zart restsüßer Roséwein gekeltert. Gestatten: Cabernet d'Anjou! Aromen von Himbeeren und Erdbeeren, kräuterige und florale Töne, feinsaftig und harmonisch mit typischem, leicht süßlichem Schmelz. Rosé zum Käse oder zum Dessert? Aber selbstverständlich: diesen hier!

Alkohol: 11,5 % vol

Flasche 0,75 l 25,00 €

Glas 0,2 l 8,00 €

Dessertwein

Muscat de Rivesaltes vin doux naturel 2021

Muscat de Rivesaltes AOP

Domaine Boudau

Muscat de Rivesaltes ist ein natürlicher Süßwein (vin doux naturel): Er entsteht aus überreifen, teilweise getrockneten Trauben der hocharomatischen Muskateller-Familie, in denen der Zucker konzentriert ist. Betörende Noten von Blüten und exotischen Früchten, eine feine Würze und viel Schmelz prägen diese südfranzösische Weißwein-Spezialität, die sich zu Desserts oder zu unserer Käseauswahl anbietet. Oder als Aperitif!

Alkohol: 15,5 % vol – Restzucker: k. A. – Säure: k. A.

Glas 0,1 l 6,00 €



Schaumweine

Crémant de Loire Blanc Vintage brut

Crémant de Loire AOP

Bouvet

In traditioneller Flaschengärung aus Chardonnay-Trauben erzeugt, ist dieser Crémant de Loire geprägt von gelben Früchten sowie Anklängen an Kräuter und Nüsse. Unser klassischer Aperitif, der sich durch Harmonie und Frische auszeichnet und mit seiner feinen Perlage sanft anregend wirkt. Deshalb kann man ihn auch nach dem Menü zum Ausklang des kulinarischen Abends genießen.

Alkohol: 12,5 % vol

Flasche 0,75 l 40,00 €

Glas 0,1 l 7,00 €

Crémant d'Alsace Rosé brut

Crémant d'Alsace AOP

Michel Dietrich

Pinot Noir (deutsch: Spätburgunder), leicht mazeriert und zweifach vergoren: So entsteht dieser Crémant d'Alsace Rosé, der sich sehr geradlinig und ausgewogen präsentiert. Feine Erdbeer- und Kirschfrucht, würzige Nuancen, sanfte Perlage – beginnen Sie Ihren Abend bei uns mit ihm als Aperitif und genießen Sie ihn weiter zur Vorspeise, besonders zu Lachstatar oder Carpaccio (ob von Fleisch, Fisch oder Gemüse).

Alkohol: 12,5 % vol

Flasche 0,75 l 45,00 €

Glas 0,1 l 8,00 €

Cuvée d'Or Premier Cru brut

Champagne AOP

Lopez-Martin

Die drei Champagner-Trauben Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier vereinen sich hier zu einer Premier-Cru-Cuvée, die immer mehr aufblüht, je mehr Zeit sie nach dem Einschenken bekommt: Aromen von Pfirsichen, Mirabellen, Birnen und Nüssen, feine Säure und lebendige Perlage, zarter Schmelz, Mineralität und Ausgewogenheit. Ein würdiger und richtungsweisender Auftakt Ihres Besuchs bei uns!

Alkohol: 12,0 % vol

Flasche 0,75 l 79,00 €

½ Flasche 0,375 l 45,00 €

(ab 2 Gläser) Glas 0,1 l 13,00 €